

Voranz

Tatar vom Lüneburger Heiderind Frittierte Kapern, Austernpilze, Kerbelschmand, gerösteter „Blonder Hans“	18
Geflämmte Eismeerforelle Bunte Bete, Meerrettich, Dill, Pumpernickelcrunch	17
Cremiger Burrata Tomaten-Kürbismarmelade, Rucola, Oliven, Crostini	16
Vorspeisen-Etagere mit drei Vorspeisen pro Person, ab 2 Personen	19
Vier gebackene Gambas Kimchisalat, Sriracha Dip	16
Hofkürbissuppe Kernöl, Schnittlauch, gebratene Garnele	14
<i>Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrischen „Blonden Hans“ von der Brotmanufaktur Korte mit Hofkräuterdip.</i>	

Vom Grill

Genießen Sie unser köstliches „Steak Frites“. Wählen Sie Ihr Fleisch – wir servieren dazu: Hof-Kräuterbutter, Pommes Frites, Caesar’s Salad, Trüffel-Mayonnaise, BBQ-Sauce	
Zartes Hüftsteak 200g „Deutsche Färse“, aus bäuerlicher Freilandhaltung aus Deutschland	26
Filet vom Weiderind 200g „Hereford Weiderind“, Neuseeland	49
Dry Aged Entrecôte, 6 Wochen am Stück gereift 300g „Finnisches Freiland Rind“	45

Spezial

Gegrillter Pulpo & Garnelen Paprika-Kartoffelstampf, Chorizo, schwarze Linsen, Artischocken, Oliven	39
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Hier empfiehlt der Chef

Geschwenkte Portobello-Ravioli Hof-Salbeibutter, gebratene Pfifferlinge, junger Hof-Mangold	25
Coq au Vin Rotwein Sauce, Pfifferlinge, Hofgemüse, Heidekartoffelpüree	28
Gebratenes Wolfsbarschfilet Lauwarmer Bohnensalat,rote Zwiebeln, weißes Bohnenpüree, Sauce Vierge	29
Gebackenes Hofei Rieslingschaum, Mangold & Spinat, geschmolzene Zwiebreln, Hofkartoffelstampf, gesalzene Fassbuter, frischer Sommertrüffel	23

Unsere Klassiker

Tatar vom Lüneburger Heiderind Röstzwiebeln, Caesar's Salad, Pommes Frites, Trüffel-Mayonnaise	26
Original Wiener Kalbsschnitzel Gurkensalat, Hof-Röstkartoffeln, Speck, Zitrone & Preiselbeeren	29
„Küchenfreunde Pannfisch“ vom Zander Dijon-Senfsauce, Hof-Röstkartoffeln, Speck, Blattspinat, frische Kräuter	29
Caesar's Salad knackiger Römersalat, hausgemachtes Dressing, Kirschtomaten, Parmesan	16
Dazu ein Pfännchen voller Köstlichkeiten:	
+ 5 Riesengarnelen, Knoblauch, Croûtons, Petersilie	+ 12
+ Streifen von Hähnchenbrust, Bacon, Croûtons, Petersilie	+ 8
+ karamellisierter Ziegenkäse, Kerne, Ofenkürbis, Petersilie	+ 7

Alle „Hof-Kräuter“ und „Hof-Gemüsesorten“ kommen von unserem Kastanienhof in der Elbtalau.

Dessert

Walnuss Parfait Birnenkompott, karamalisierte Mandeln	13
Schokoladenmalheur dunkle & weiße Schokolade, Pflaumenröstger, Haselnusseis	13
Herbstlicher Crumble Altländer Apfel, Vanillecrème, Joghurt-Eis	13
Dessert-Variation verschiedene Köstlichkeiten zum Teilen	17

Eine mit Allergenen deklarierte Karte erhaltet Ihr auf Nachfrage von unserem Personal.